



LA CUCINA ITALIANA PATRIMONIO UNESCO

Quando pensiamo alla cucina italiana la mente vola subito alla pasta fatta in casa, al profumo del sugo della nonna o al primo morso di un gelato artigianale. Ma da dicembre 2025 questa passione quotidiana ha fatto un salto storicamente importante: l'UNESCO ha riconosciuto la cucina italiana come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, un riconoscimento che va ben oltre le ricette e premia tutta la cultura, le tradizioni, i riti conviviali, i saperi tramandati di generazione in generazione e quel modo tutto italiano di stare insieme a tavola che ci distingue nel mondo

Abbiamo sentito professionisti vicentini che quotidianamente lavorano in ambito culinario, cosa significa per loro questo prestigioso riconoscimento e come i sapori e le eccellenze delle nostre zone si inseriscono in un quadro così ricco di storia, valori e senso di comunità.

RICCARDO PENZO

«È un traguardo che si percepiva nell'aria. Non riguarda solo i ristoranti, ma tutta la filiera: produttori locali, artigiani, agricoltori, trasformatori. È il riconoscimento di un sistema che vive di tradizioni, relazioni e qualità condivisa,

dal campo alla tavola».

Cambierà qualcosa nel modo di vivere l'esperienza gastronomica?

«Più che cambiare, rafforzerà una tendenza già in corso: oggi il cliente, italiano o straniero, si informa, sceglie il ristorante e costruisce attorno a quello il viaggio. Cresce la voglia di esperienze autentiche, dalla cantina alla vendemmia, dal piatto raccontato alla storia che lo accompagna».

Che valore culturale ha tutto questo per il territorio?

«Dietro ad una carbonara o ad un piatto semplice c'è una tradizione precisa, una filiera, un sapere condiviso. Il territorio racconta questo ogni giorno: prodotti



nati da scambi stagionali, consuetudini popolari che i ristoratori e le famiglie hanno custodito nel tempo. È proprio questo patrimonio che l'UNESCO ha

voluto certificare».

Perché è un premio per tutta la filiera?

«Perché il ristoratore cucina ciò che il territorio offre e la domanda di qualità spinge il produttore a crescere. È una ruota che gira insieme: turismo, agricoltura, cultura e ospitalità. Quando cresce la consapevolezza, cresce tutto il sistema».

Tu racconti queste realtà dal 2007 con la tua guida...

«Sì, la nuova edizione 2026 è stata presentata il 24 gennaio a Gambellara. Oggi raccoglie locali selezionati tra Veneto, Brescia e Trieste, consultabili anche online. È uno strumento per scoprire tradizioni, ingredienti e identità. Perché la cucina non è solo gusto: è memoria viva di un territorio».